

ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN (PEPAC) 2023-2027 EN LA REGIÓN DE MURCIA

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las necesidades profesionales del sector agrario, agroalimentario, forestal y del medio rural, tanto en activo como desempleados

INFORMACIÓN

C.I.F.E.A. DE TORRE PACHECO

Avda. Gerardo Molina, s/n

Telf.: 968578200

cifeatorrepacheco@carm.es

www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE LORCA

Ctra. de Aguilas, km 2

Telf.: 968468550

cifealorca@carm.es

www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA

Avda. Gutiérrez Mellado, 17

Telf.: 968643399

cifeamolinassegura@carm.es

www.murciaeduca.es/ccamolinassegura/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Ingeniero La Cierva, s/n

Telf.: 968780912

cifeajumilla@carm.es

www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/

www.sftt.es

HOMOLOGADO POR:



Servicio de Formación y
Transferencia Tecnológica de la
Región de Murcia

FINANCIADO POR:



Cofinanciado por la Unión Europea



Región de Murcia

Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería y Pesca

ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia



Prácticas correctas de higiene en ganado lechero

20 HORAS

HG01

OBJETIVOS

- Ofrecer al alumno una actualización en el manejo de las especies ganaderas de producción láctea.
- Facilitar el cumplimiento legislativo sobre la necesidad de formación en materia de higiene alimentaria para cualquier personal que participe en la cadena de producción de alimentos (Reglamentos de Higiene 852, 853 y 854/2004).
- Cumplir con los requerimientos en materia de formación establecidos por las disposiciones normativas en materia de higiene de la producción primaria
- Ofrecer formación que pueda mejorar las condiciones de acceso al mercado laboral de los trabajadores.
- Reforzar y ampliar los conocimientos y el buen hacer del trabajo diario en este tipo de producción ganadera.
- Concienciar al alumno sobre la importancia que su trabajo tiene en la obtención de productos/alimentos seguros y de calidad

DESTINATARIOS

- Ganaderos y trabajadores de explotaciones de ganado bovino y ovino/caprino lechero, o relacionados con los sectores agrario, alimentario o forestal.
- Interesados en general

NORMATIVA

- Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento CE 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento CE 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.
- Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.
- Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010)

PROGRAMACIÓN

Teoría: _____

- Tema 1. Disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria. Normativa de higiene alimentaria (2h)
- Tema 2. Manejo general del ganado y de la explotación ganadera. Capacitación y manejo del ganado e higiene del ordeño. Obtención de la leche de calidad (3h)
- Tema 3. Medidas sanitarias y de bienestar animal en la explotación (3h)
- Tema 4. Pautas de actuación del personal que maneja y ordeña animales. Rutina y hábito de higiene y aseo del personal de ordeño (4h)
- Tema 5. Equipo de ordeño. Buenas prácticas de ordeño. Buenas prácticas en almacenamiento y recogida de leche. Registros y trazabilidad de la leche (3h)
- Tema 6. Medidas de control de la contaminación. Medicamentos, biocidas, zoonosológicos y fitosanitarios. Subproductos; gestión y eliminación (3h)
- Tema 7. Registros de control. Trazabilidad de la leche. Mejora de la calidad de la leche (2h)



Prácticas: _____

No se realizan prácticas